



HÄVIKKI-  
VIIKKO



# NÄIN ELINTARVIKKEET SÄILYVÄT

Jääkaappi ja pakastin ovat helposti ruokien hautausmaa. Ruoka usein unohtuu kaapin perälle ja lopulta heitetään pilaantuneena pois.

Ruokahävikkiä voi vähentää merkitsemällä säilytysrasioihin vaikka maalarinteipillä päivämäärän, jolloin ruoka on laitettu jääkaappiin tai pakastimeen. Mikään ruoka ei säily pakastimessakaan loputtomiin.

## PAKASTIMESSA (-18 °C)

Vihannekset	8 kk
Marjat	8 kk
Leipä	3 kk
Jauheliha	3-4 kk
Sianliha	3-4 kk
Kana, paloina	9 kk
Kalafileet	2-3 kk
Valmiit ruuat	3-4 kk

## JÄÄKAAPISSA (+2-5 °C)

Maito	7 vrk
Liha	3-5 vrk
Jauheliha	1-2 vrk
Kala	1 vrk
Leikkeleet	5-7 vrk
Valmiit ruuat	3-4 vrk
Kastikkeet, puurot	1-2 vrk

Ohjesäilytysaikojen lähde: Ruokavirasto

KULUTTAJA



Maa- ja metsätalous-  
ministeriö